

ذائقہ

کی تلاش

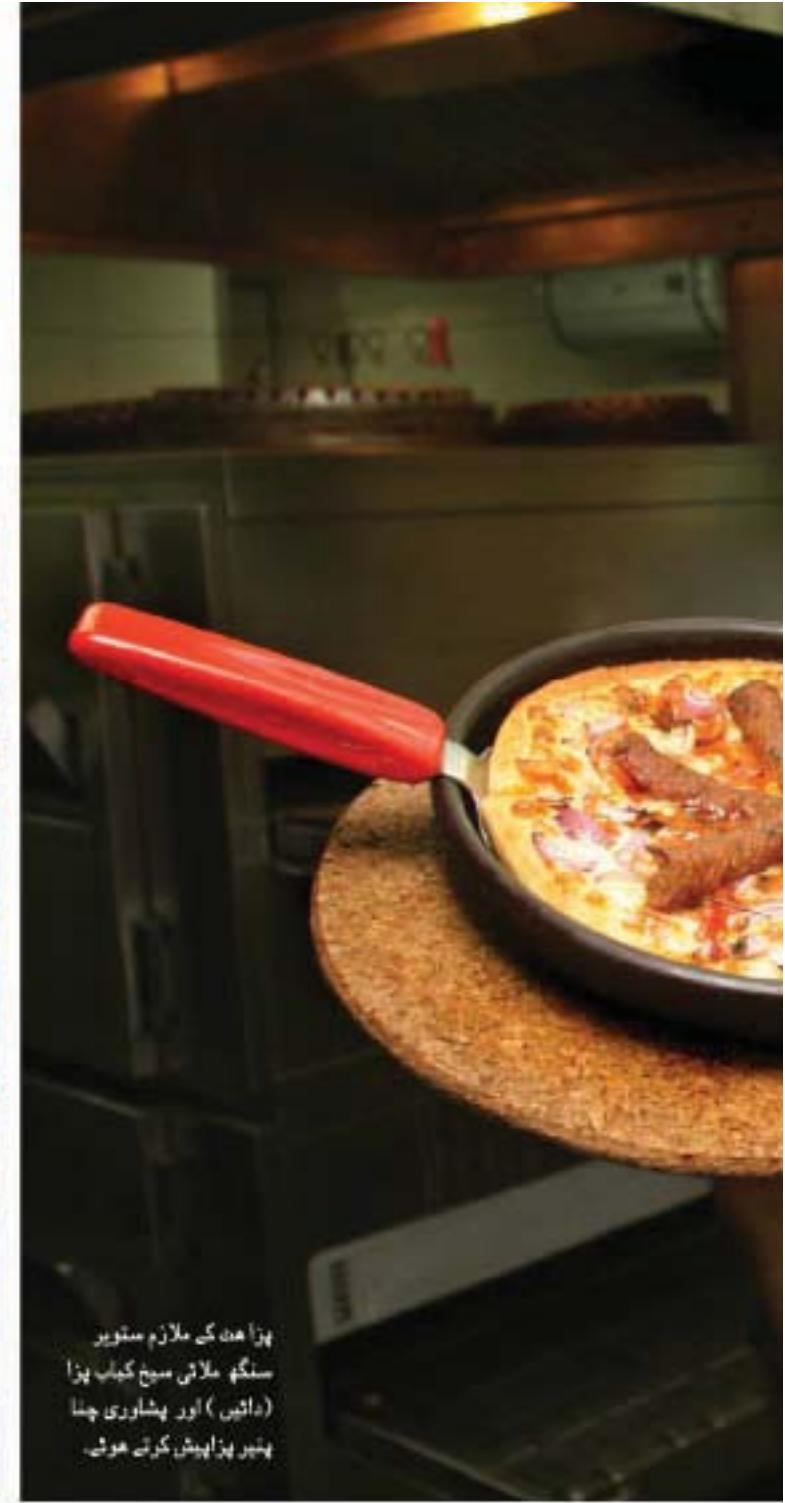
ہندوستانی ذائقوں سے امریکی غذا فروشوں کی آشنائی

متن: ای وین تصاویر: سی بی سی بنیاد جون



میڈریا کہ تم جانتے ہیں کہ "جب میں یہ پڑا تھا کہ باتھا تو ہرگز کسی نے بھری خالفت کی اور کہا کہ تم اس پر چنا ٹھیں والا سکتے۔ اس کا کوئی مالل نہیں۔ میں نے کہا کہ ہندوستانی گاہون کو کھو دیا ہے مگر اکھاٹے ہیں وہ بھی تو ایک طرح کی روشنی ہے اور وہ اس کوچنے کے ساتھ کھاتے ہیں۔ میں جو ہمارا ہوں وہ بھی ایک طرح کی روشنی ہے۔ مجھے اس کے اپر کچھ چنانہ بیان کرنا پڑتا ہے۔" میڈریا پہلے تاج ہوں میں چیف رہ چکے ہیں لیکن وہ قائم ہائی اسٹوک کے بجائے سڑک کے کنارے ڈھانیں میں کھانا پسند کرتے ہیں۔ انھوں نے اسلیے اسکی کمی ڈالنے سے گریز کرتے ہوئے بیان کیا۔ میڈریا کو پھلانا بھی ایک جدت تھی۔ میڈریا نے بھی پڑا بھانے کے قلن میں ایک جدت پنے کے استعمال کی کی۔

جیسا کہ اکثر نئے تصور کے ہمارے میں ہوا کرتا ہے، شروع شروع میں لوگ مذاق الاتے ہیں۔ پیزا جیسا کہ تم جانتے ہیں، ٹوٹن رفائل اسپزیٹ نے نیپلر، اٹلی میں اپنی ملک کے لئے ایک ڈال کے طور پر ایجاد کیا تھا۔ چاہو دی چھانٹی پڑے، جو کہ ایک حالیہ جدت طرازی ہے، پڑا اہٹ، اٹھا کی مارکیٹ اور سرچ نہیں کرنے، جس کے سردارہ بخوبی میڈریا ہیں تھارکی۔ کون سار خریدار پیش نظر تھا؟ کوئی بھی جو اس لذیذ ترین ہندوستانی پکوان کا شائق ہو۔ اس محرومین سمجھنے کے مطابق اسپزیٹ نے اپنے پیٹ پر دودھ کی نیک استعمال کی تھی۔ روشنی کے اوپر اس کو پھلانا بھی ایک جدت تھی۔ میڈریا نے بھی پڑا بھانے کے قلن میں ایک جدت پنے کے استعمال کی کی۔



پزاہٹ کی ملائے مسحیوں
سنگھ ملاتی سیخ کباب پزا
(داتن) اور پشاوری چنا
پنیر پزاپیش کرتے ہوئے۔

اوہر میں : میکٹولنٹکی ایک اسٹاف ایک کسٹر کو بینو سمجھاتی ہوئی۔
کے لیڈ سی کالاک ہو ہل نتی بھلی کے راجوری گاردن میں۔
پزاہٹ میں بھاتے ہوئے لوگ۔

ہندوستانی ہزار میں واپس ہونے والے امریکی ریسٹوران سلوں کے لئے اس میں ایک بڑا
سبق ہے، لیکن ہندوستانی گاکب ہندوستانی ڈائل پسند کرتے ہیں۔ انہیں چکن برگ روپیجے میکن
پوری نیکی کی چھٹی کے ساتھ یا آپلی میٹھوچ دیجئے میکن چٹ پچ آلوچاپ کے ساتھ۔ سروں، منمائی
اور نڈا کی کوئی لٹکی کے بین الاقوامی معیار قائم رکھئے۔ نڈا کی بیت اور اس کا عمل برقرار رکھئے۔ اسکے
ذریعے سماں سے کسی کو گرفتار نہیں ہوئی۔

۵۰ ہزار ہندوستانیوں کو خدا ک میا کر رہے ہیں۔ جو لاٹی میں پزاہٹ کے ۱۲۶ ریسٹوران تھے اور
چھٹے چھوٹے قصبات میں تجزی سے پھیلتا چاہا ہے جیسے کہ سب وے جس کے ۷۹ ریسٹوران
ہیں۔ دراصل یہاں کاروبار کرنے والے نڈا میں سلوں میں بکھان کے ہندوستانی طرز کو اختیار
کرنے کا طریقہ عام ہوتا چاہا ہے۔ ہندوستان میں سب وے کے ایک ناحدہ روپی گھری کتے
ہیں کہ جب ہم نے ہندوستان میں سب وے کو خوارف کرایا تو ہم بین الاقوامی اجزاء کا کمی احتساب

کرتے ہیں گا کوئی کی پسند اور عام مانگ کے مطابق رفتہ رفتہ ہدوستانی اقسام کی اشیائے خوردنی چاہنے لگے، مقامی نذر افرادوں اور سب دے کے ہیلے کوارٹ (واقع طور پر، بھٹی کٹ) سپالی کرنے والے ہرے پالے کو کوئی ایسا کاپ چاہ کر سکتے ہیں جس کا انتباہ لکل ویں ساری دنات اس کی قیمت نہ ہو۔ کیونکہ پیاس اور یادوں تک پہنچنے سے پہنچی چڑھا کیں گی؟

تو وارد پاپا جولس کو ان ابتدائی دھنواریوں سے بچنے والا چارہ ہونا پڑا جو پہلے آئے والے پر ابھت اور ذہینی پڑا کوچیں آئی تھیں۔ انھوں نے سب سے کم طرح صرف حفارت مذکوٰں سے ابتدائی تھی، پاپا جون کے درکار میں کوئی طرح چادر کر سکتے ہیں، کیا دام بہت زیادہ ہے؟ کیا ویرکھماں کے ہیں کہ اسی چادری میں کیا چیزیں استعمال کی گئی ہیں؟ اور آخری بات کیا اس کی کمری اُجھی ہو رہی ہے۔ ان تمام سوالوں کے جوابات کے بعد ہی وہ گراگرم بال آپ کی پیغام بھیجا گئی۔

مہداشنا کے تبلیغ گاون کے تربیکا اگریکلچر سے

آیا ہوا تازہ آشن بیگ لیتوکے
لذھانے کے سریمیکا
کا بنف،

غازی آباد کے قل کی
دانے

کسی کی خوش ذائقہ مطمئن ہوتے والی دلش کو جس کے اشتہارات شائع ہوتے ہیں، تصور سے حقیقت تک بہت سچے میں سال بھر سے زیادہ لگ جاتے ہیں۔ قاست فوڑا اور شوراں سلوں، جیسے کہ ملک و خاندان میں اور پڑاہٹ، کی باتیں اسلام حجم کی ہے اس لئے جو بھی جی ڈیش شہ ہوتی ہے اس کی ابتداءں اسلام پر کیفیت سے ہوتی ہے۔ ملک کا کوئی کی رائے اُنکا کرتا ہے، مثابہ کرنے والے گروپ ہلاتا ہے، بکری کے دھانات کو دیکھتا ہے اور کاکوں کی پسند مطمئن کرنے کی ہر ملکن کو شکل کرتا ہے۔ ایک ہار رجحان معلوم ہو جاتے کے بعد ملکیت والے باور جیوں اور دیگر نداں کیمپ چار کرنے والوں سے شورہ کرتے ہیں کہ کوئی ایسی چیز چارکی جائے جو اس پسند کے مطابق ہو۔ پھر خیراروں پر نظر کھٹکے والے گروپوں کو نئے نئے پیش کے جاتے ہیں جنہیں اس کو کھانے نہیں دیا جاتا بلکہ انہیں اس چیز کے پارے میں تباہیا ہے اور بھرپور چاہا ہاتا ہے کہ آیا وہ اسے خریدنے کے لئے چار ہیں۔ حاصل شدہ خدمات سے پسندنا پسند کا دارا ہوا کر کے ایک اندر وہی گروپ ڈال لے کے انتہا سے ترجیحات کا تین کرتا ہے، اس کی پیشکش اور سکولوں پر رائے دیتا ہے اس کے بعد اس چیز کو پھر مالکوں پر نظر کھٹکے والے گروپوں کو سچی دھاناتا ہے، وہاں کو بخٹکتے ہیں۔ اگر کوئی کوئی کام کا انتہا پسند



ہندوستانی پکوان امریکی میزوں پر

یا خشک کئے ان میں کوئی آجھڑ نہیں کی جاتی۔

شروع شروع تو تکمیلی کی رہا رہتے تھی۔ ان جیوں کے نام کا بھی ایک ملٹی قیمتی سوپ بن کر ہے جس کے مطابق اور ان کی بودھتائی تھا اسی دلے تھے کہ پختہ نداوں کے ساتھ بچے لگنے کو بدتر کرنے کے لئے چار کرتے میں بھی کچھ وقت لگتا۔ وہ کچھ ہیں کہ شیری سوپاٹ کی تجویز پر نہیں بھرتے ہوئی۔ امریکی پاک میں بہت دیکھتے ہیں ہیں ہمارے پاس پاک کو اکثر بچوں کی ندا کھاجاتا تھا کہ بہت زمین تھد، "بھر بھی لوگ بہت جلد اس سے ناٹس ہو گے اور اب شیری سوپاٹ سب سے زیادہ بکھارے۔

اب پختی باعث کا کاروبار بڑھ دیا ہے۔ اس کا اضافہ ۱۳۰ انٹروں سے شکل پر جو تھی، اطا لوئی، بھنی اور کھر و دم کے غلظتی نداوں کی پہلے میں واقع ستر میں چور کر رہا ہے۔



پونے میں پہنچنے والی اس امریکی ذائقی جیوں پر بکھر رہے ہیں۔ یہ سب فوڈ میکس ہے جیسا کہ جیوں کی بہلات ہے جو اپنے خلائی پروگرام کے لئے ایجاد کی گئی اور ایک طریقہ کر کھنی ہے جس کے مطابق اور ان کی بودھتائی تھا اسی پاکت کی بہلات۔ اس کا حل ہے "بودھتائی نداوں کو اسی دلے تھا اسی میں لے لے جائیں" اور کھنی کے مدد اٹھ کر سوپ بینے میں اپل اسی کی کیا ہے، اب پختی باعث امریکے میں پھاری کی دکانوں پر سیف و سے، اس کو ذریعہ جوڑ کر تھی بودھتائی ہے۔ واسو بین کا یہی ایسا ہے کہ اس کے ۹۸ فیصد کا بخیر بودھتائی ہے۔

۱۹۹۰ء والی میں پختی باعث نے بودھتائی میں اپنا حصہ اٹھوڑا کیا اور خاص طور سے سکل کی ہوئی بہت نداویں کی تیار کرنے کا جو پلے صرف فتنی راش میں استعمال کی جاتی تھی اسی کی وجہ سے جس کے لئے بودھتائی اس واقعیت پر ایسا کہکشان کیا جا رہا ہے۔

کہ ڈھلٹس کی تیاری بھارت ۱۹۹۰ء کی دہائی کے اوائل میں بودھتائی میں اس کھنکی کے کاروبار کے آغاز اور ایک سپاٹی کرنے والوں کی طلاق کے ہارے میں بھی ہیں کہ تھا اس میں اس سلطے کی فیصلوں مخفوق تھیں اور سلاوی کی کاشت کی بہارات بھی نہیں تھی۔ ہمیں سلاو کے ایسے جوں کی شروع تھی جو کھاتے وقت کر کرے ہوں۔" مناسب اور مزون ٹھم کے سلاو کے بچوں اور دیگر پنیوالی ایجاد کو حاصل کرنے میں اسکے ڈھلٹس کو چھپر برساں گے۔ بلا خپکنے والی میں کاشت شروع کی اور اس پر فراہم کنٹنمن کو بھٹکی پانی کے چھڑکاؤ کی بحث ہتھی۔ اب اسکے وہی سچائی کرنے والے سوپے میں بھی اسکے ڈھلٹس کو سلاو کے چیزیں پر فرو رکھ رہے ہیں۔

پختہ کوچر و دنی (سر کے گھست کا ایک بچوان) کے مطابطے میں بھی اسی طریقہ کی ڈھل پیش آئی کیونکہ حکومت بھرنے اس کی دو اسرار پر پابندی لگا رکھی تھی۔ شجیو میرزا بخارہ ہے تھے کہ اس سلطے میں کچھ دلچسپی کرنا ہو گا کیونکہ کاکوں کو اطا لوئی سائچ کی طلب تھی۔ بخیرے سپالی لکھنگان سے بات کرنے کے بعد انھوں نے جوچی میں سوروں کے ایک پچھلے سے مٹتی سے بات ٹکے جس کا نام قارم ہوا تھا۔ اس قارم کے ماں اکان و مگر اپنے بند پکوان والوں کو سپالی کر رہے تھے جیسے ان کی چیزیں میں اللاؤ ای میماری کی شجس اور پھر وہی دنی کا عذگن نہیں جانتے تھے۔ چانپی ہم فوڈس پر دنی ہانے اور اس کو رکھنے کے طریقے سکھانے کے لئے آسٹریلیا سے اپنے ایک دلچسپ کو کھانے شروع کیا تھا۔ کارناتاک میں ہر کھڑکی کو بند رکھنا ضروری تھا۔ میارت میں ایک شرکت جو ۱۰ اور ۲۰ سوپ پیسیں رکھنا اڑی تھا اور بہت سارے نئے اوزاروں کی ضرورت تھی۔ یہ سب کچھ برداشتیک چھوٹے سے دلار کے لئے بہت گران تھیں جیسے قارم ہوا تھے وہ سب کچھ کرالا۔

امریکہ یا ایسپ سے آئے والے ان غیر ملکی کاکوں کا کیا ہوا جو اپنے ڈلن کا دلکشیاں طلاق کرتے ہیں؟ دلی سے دلگر کاکوں میں پختہ کے غیر وہیے کاڑیاں کیجھ تھے اگر جو مطابق فرم کرتے ہیں۔ وہ کچھ ہیں کہ اکارو باری مطقے میں سارے غیری کاک میاں کا کچھ آزاد رہتے ہیں۔ "وچھ اسٹ جیسی کی معروف جگہ پر آتے ہیں لگن وہ بودھتائی میں ہوتے ہیں اور بودھتائی نداوں کا دلکشی چکنا چاہئے ہیں اس لئے وہ بودھتائی پر اک اڑدیتے ہیں لگن ہر یہ مردی کے لئے۔" □

ای۔ دین دلی میں تھی فری الائس رائٹر ہیں۔

ہو۔ سارے الجاہ مکمل حالات میں تیار کے جاتے ہیں اسی طریقہ سے کامیکس ضروری ہیں۔

میتے میں کم سے کم ایک ہارا یک لفٹی کا ہر ٹھلاٹ کا معاون کرتا ہے۔ امریکی بادشاہی ساری بودھتائی بانچوں کی ایک خاصیت یہ ہے کہ خاص بیزی والی نداویں پیش کی جاتی ہیں۔ بادشاہی خانے کے مختلف حصوں میں کام کرنے والے درکر گوشت والی نداویں کو پوری احتیاط کے ساتھ الگ کھکھتے ہیں۔ اسچائی احتیاط کا سچی ہی شکل سلا ہے۔

یہ فوڈ اٹیا کے سارے ٹھلکیوں میں ہر ٹھلکی کی جیوں کو ٹھلکی میان کرتے ہوئے جو کھنکی کی جیوں کو ٹھلکی کرنے میں اتنا خوبی ہے کہ اسی طریقے سے بہت سچے ٹھلکیوں کے لئے سارے ٹھلکیوں تھیں۔ کے ایف سی کی اس قدر فناہت کی کہا تم نے پختہ پر تھے جو کر کری۔"

کے ایف سی نے ۱۹۹۵ء میں جب کام شروع کیا تھا اس وقت سے بہت کچھ قدر پر یہ ہو چکا ہے۔

بماہراست فیر ملکی سرمایہ کاری کے شاہبطوں میں نہیں پیدا کی گئی ہے۔ اوسط ٹھلکیوں میں بڑھ گئی ہیں بڑھ گئی ہیں اور حکومت ہندوستانی ٹھلکیوں کو توجہ کر رہی ہے اور ان سے نفرت نہیں کرتی۔ انہی ہمکاریات کی ہاتھ پر کے ایف سی نے تھی دلی اور کلکتہ میں بڑے شہروں میں پھر سے کاروبار شروع کیا۔ کے ایف سی نے اسی نئی نداویں کے ساتھ دوبارہ قدم رکھا ہو گکہ جن کے لئے شہر رکھتے والے کسی روشن اس کے لئے بالکل نی بات تھی۔ اس کی بیزی والی نداویں میں ایک چانپر گارو بودھتائی تھا ایسا شامل ہے۔

وہی نہیں بیٹھنے سے بہت سچے ٹھلکیوں کی کامیابی کا امکان ہے ابھی تو نہیں کیا جا سکتا ہے۔

یہ کیونکہ میں قیمت کا تباہی ایک اہم کردار ہو گا۔ اس سال تک ٹھلکیوں کے روپ میں ۶۰ روپے میں پکتے تھے اور گا کوں کو اس قیمت پر اختر اسی بھی ہوتا تھا۔ آج کے ایف سی دلکھے محض پانچ روپے

را اندر کر رکھت کر رہا ہے اور آمدی والے ایک بالکل سچے ٹھلکی میں اس کی مہاری ہے۔

امریکی رستو رنر کے سارے سلطے حالیہ برسوں میں قیوں کے مطابطے میں بڑے سرگرم ہو گئے ہیں۔ بخیروں نے مغرب بھی قیوں رکھنے اور ان کے مال کو ایک طریقہ کی میاٹی کھاجا جاتا رہا۔ آج کے ڈھلٹس کے بکاؤن ۲۰ روپے میں دھنیا ہیں، سب وے ۵۰ روپے میں سیلانی و خانے اور پختہ کاکوں کی سرگرمی، پر اسوس پر مشتمل عمل کھانا ۵۰ روپے میں فراہم کر رہا ہے۔

ان سب نے تیار کر قیوں کم کرنے کے بعد کھری بودھتائی پوکوں کے ایک بالکل سچے ٹھلکی میں قابل قبول ہانے کے ساتھ ہی بودھتائی کسوں اور سپالی کرنے والوں کو زیادہ زندگانی اور بخیر جانے میں ان کی مدد بھی کر رہے ہیں۔